

# Wolfgang Fierek: Jambalaya

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/wolfgang-fierek-jambalaya](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/wolfgang-fierek-jambalaya)

---

## Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets ohne Haut
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 grüne Paprikaschoten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Frühlingszwiebeln
- 450g Tomaten
- 225g Garnelen
- 100g stark geräucherter Schinken
- 150g Andouille oder scharfe Paprika-Salami oder Canbanossi
- 225g Tomaten-Sauce
- 250g Geflügelfond
- Pflanzenöl
- getrockneter Thymian
- Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer

## außerdem:

ca. 500g gekochter Reis

## Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in 1,5cm große Würfel schneiden. Sellerie putzen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen, entkernen, klein würfeln. Tomaten überbrühen, häuten und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und kleinschneiden.

Die Garnelen aus dem Panzer lösen und die Därme auf der Rückseite entfernen. Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein hacken. Den Schinken in Stücke, die Wurst in Scheiben schneiden.

In einer Schüssel 1 TL Salz mit je 1/2 TL schwarzem Pfeffer, Cayennepfeffer und getrocknetem Thymian mischen und die Hühnerfleischwürfel darin rundum wenden.

Im Schmortopf 2-3 EL Öl erhitzen und das Hähnchenfleisch darin 6-8 Minuten anbraten. Dann Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Schinken, Wurst, Tomaten, Paprika, Tomatensauce und Geflügelfond dazugeben und aufkochen. Die Hitze zurückschalten und köcheln, bis die Tomaten zerfallen sind. Garnelen unterrühren und noch 2-3 Minuten ziehen lassen.

Alles pikant abschmecken und soviel gegarten Reis darüberstreuen, dass der Eintopf weder

zu suppig noch zu trocken ist. Die Frühlingszwiebeln untermischen und servieren.

*Rezept: Wolfgang Fierek*

*Quelle: alfredissimo! 30.8.1996*

---